

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina oriental

Tema: Historia del ramen

Grado: 7o cuatrimestre

Grupo: “único”

Fecha: 21/09/2021

Villa flores, Chiapas

HISTORIA DE RAMEN

¿QUÉ ES EL WASABI?

El wasabi se emplea como condimento japonés. Se extrae del tallo de la planta del mismo nombre, un rábano denominado con el nombre científico de *Eutrema japonicum* o *Cochlearia wasabi*, que pertenece a la familia de las brasicáceas, a la que también pertenecen el nabo, la mostaza y el repollo. Si bien el rábano picante es una planta diferente (la cual muchas veces es empleada como un sustituto del wasabi, a causa de la escasez de la planta). Su tallo es utilizado como condimento y es extremadamente pungente en un grado que se asemeja más a la mostaza picante que a la caspicia en el ají, produciendo vapores que estimulan las fosas nasales más que la lengua. En estado natural, la planta crece a la orilla de cauces de arroyos en los valles de Japón. Las dos variedades comerciales principales son *E. japonicum* 'Daruma' y 'Mazuma', pero hay muchas otras. El origen del uso del wasabi en la gastronomía ha sido determinado gracias a registros históricos que indican que comenzó en la Prefectura de Nara.

El wasabi es comercializado bien como tallo, el cual debe ser rallado muy fino antes de usarlo, como un polvo seco en grandes cantidades, o como una pasta lista para usar en tubos similares al del envase de dentífrico. Debido a que crece mayormente sumergido, es común creer erróneamente que la parte del wasabi que se utiliza es una raíz o a veces hasta un rizoma: en realidad es el tallo de la planta, con las marcas características donde las hojas viejas se han desprendido o han sido arrancadas. En algunos restaurantes de categoría, se prepara la pasta cuando el cliente realiza su pedido, y se hace usando un rallador para rallar el tallo; una vez que la pasta está preparada, pierde su sabor en 15 minutos si se lo deja descubierto. En la preparación de sushi, los chefs por lo general utilizan el wasabi entre el pescado y el arroz debido a que si se cubre el wasabi el mismo mantiene su sabor. Se pueden consumir las hojas frescas de wasabi, las mismas poseen el sabor picante del tallo del wasabi. A veces se preparan legumbres (maní, porotos de soja, o arvejas) tostadas o fritas, luego se los recubre con polvo de wasabi mezclado con azúcar, sal, o aceite y consumidas como un aperitivo crocante.

Las condiciones necesarias para el crecimiento del wasabi son tales que limitan en gran medida su cultivo. Esta imposibilidad de cultivarlo en grandes cantidades para satisfacer la demanda, hace que el mismo sea bastante caro. Por lo tanto, fuera de Japón, es raro encontrar plantas de wasabi. A causa de su costo elevado, un sustituto muy usado es una mezcla de rábano picante, mostaza, almidón y colorante alimenticio verde o polvo de espinaca. A menudo los paquetes poseen el rotulo de wasabi pero entre sus ingredientes no figura la planta de wasabi. El wasabi y el rábano picante poseen un sabor y pungencia similar a causa de los niveles de isotiocianato que tienen. La principal diferencia entre los dos es el color ya que el wasabi es naturalmente de color verde. En Japón, el rábano picante es denominado "wasabi occidental". En los Estados Unidos, el wasabi verdadero solo se consigue en tiendas especializadas y restaurantes exclusivos.

El sabor particular del wasabi es producto de la mezcla de compuestos químicos complejos provenientes de las células de la planta, incluidos aquellos productos de la hidrólisis de tioglucosidos en glucosa y metiltioalquilo isotiocianatos:

- 6-metiltiohexil isotiocianato
- 7-metiltioheptil isotiocianato
- 8-metiltiooctil isotiocianato

Investigaciones realizadas han indicado que este tipo de isotiocianatos inhiben el crecimiento de microorganismos, lo que tal vez pueda utilizarse en estudios sobre preservación de alimentos y supresión de crecimiento bacteriano en la boca.